MARRONIOFEN



Design: Herbert Forrer

STÖCKLI

SWITZERLAND

Inhalt

Ländervertretung: **Österreich:**
Mathis Helene
BIRD Marketing und Verkauf
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems
Tel. +43 55 76 726 25
Fax +43 55 76 726 25
richard.mathis@aon.at

Herzlichen Glückwunsch!

zum Kauf dieses multifunktionellen Stöckli-Qualitätsproduktes. Der Marroniofen wird Ihnen sicher bei der Anwendung viel Freude bereiten.

Beachten Sie bitte auf den Seiten 11-13 auch unsere speziell für Sie zusammengestellten Baked Potatoe-, Crêpe- und Tortilla-Rezepte. Sie erhalten so viele nützliche Tipps und tolle Rezeptideen für Ihre «nächste Party». Viel Spass wünscht Ihnen

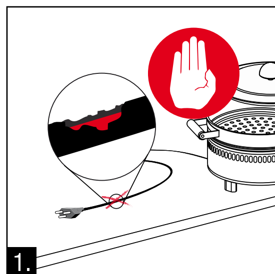
Ihre A. & J. Stöckli AG.

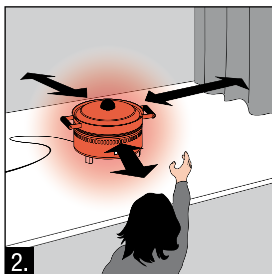


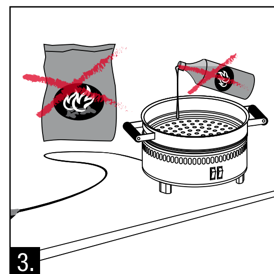
Sicherheit geht vor

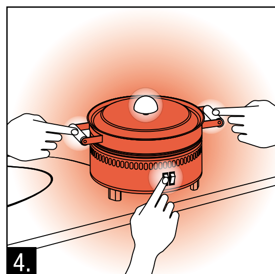
Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli-Marroniofens genau durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

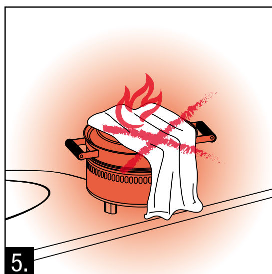


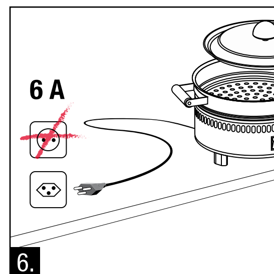


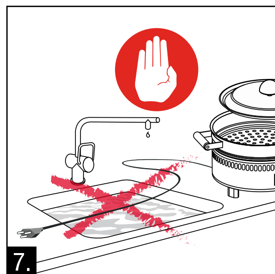


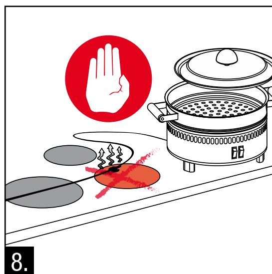


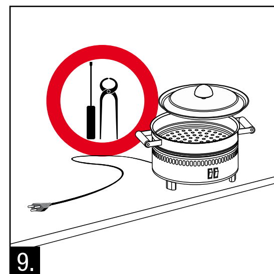










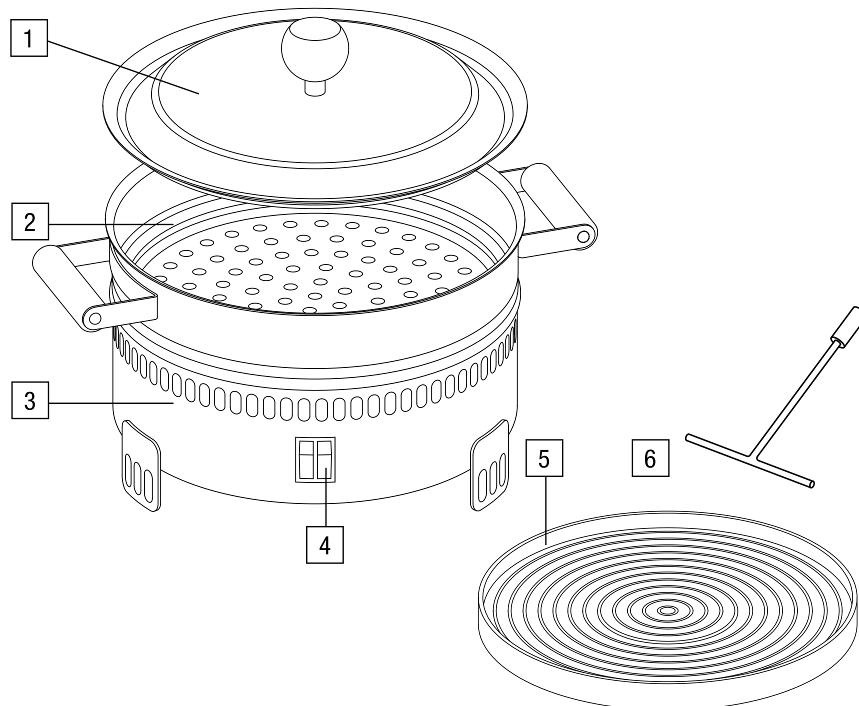


Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht **Verbrennungsgefahr!**

- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand.
- Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.). Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen.
- Achtung: Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen für dieses Gerät nicht verwendet werden (3.).
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.). Berühren Sie nie die erhitzten Oberflächen, sondern benutzen Sie immer die Griffe (4.). Verwenden Sie nur Original-Geräteteile.
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden (6.).
- Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 6 A Stromstärke verwendet werden.
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Geräteunterteil zur Reinigung nie ins Wasser (7.). Das Gerät, die übrigen Geräteteile und die Grillplatte dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden (Kurzschlussgefahr!). Flüssigkeiten jeglicher Art dürfen auf gar keinen Fall ins Gerät (3.) oder auf die Grillplatte gegeben, oder darin aufgekocht werden. Hinweise zu Reinigung und Pflege auf Seite 14 beachten.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (8.).
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (9.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Übersicht der Geräte und Bedienungsteile

1. Deckel
2. Pfanne
3. Gehäuse-Unterteil
4. 2-Stufen-Schalter
5. Grill-/Crêpe-/Tortillaplatte*
6. Teigverteiler*



**gehört nur zu Lieferumfang 0085.51 bzw. 0085.52*



Marroniofen
Art.Nr. 0085.01



Marroniofen komplett mit Grill-/Crêpe-/Tortillaplatte
Art.Nr. 0085.51

Technische Daten

Nennspannung:	230 V
Nennleistung:	600 W
Abmessungen:	250 x 215 (ø x H)
Gewicht:	3 kg 3.7 kg (Gerät mit Grill-/Crêpe-/Tortillaplatte Aluminium-Guss)
Kabellänge:	1.80 m
Gehäusematerial:	Unterteil Stahl pulverbeschichtet / Reflektor Chromstahl / Pfanne Stahl Email / Beschläge Holz (Gerät mit Grill-/Crêpe-/Tortillaplatte Aluminium-Guss / Teigverteiler Chromstahl)
Zulassungen:	CE
Garantie:	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten. Farbabweichungen möglich.

Bitte beachten Sie folgendes:

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Personen, die mit der Gebrauchsanweisung nicht vertraut sind sowie Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendungen sind wegen den damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt. Das Gerät darf im Freien an einem trockenen und geschützten Ort verwendet werden.
Achtung: Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen für dieses Gerät nicht verwendet werden.

Vor der Inbetriebnahme

Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Rauch und Geruch, diese sind nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar. **Es ist zu empfehlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch in einem gut durchlüfteten Raum während 10 Minuten auf Stufe 1 aufzuheizen**. Dieser Rauch und Geruch sind völlig normal und haben keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Marronipfanne mit einem feuchten Lappen ausreiben und allenfalls die Grillplatte und den Teigverteiler (bei Art. Nr. 0085.51 und 0085.52) abwaschen.

Inbetriebnahme

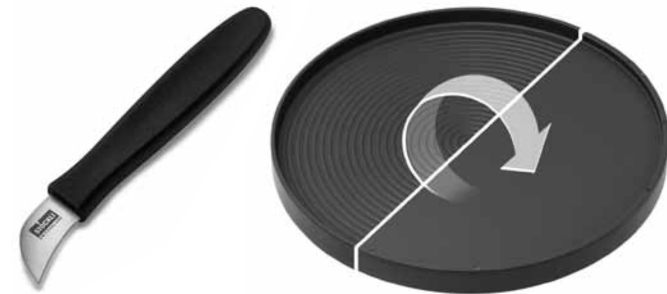
Gerät und Gerätebedienung
Stecken Sie das Gerät ein. Die Stufe I (reduzierte Leistung, 540 W) ist geeignet für den Betrieb mit der Grill-/Crêpeplatte. Die Stufe II (volle Leistung, 600 W) eignet sich zum Marroni- oder Baked Potatoes braten.
Die Vorheizzeit beträgt ca. 5–10 Min. Sobald dies der Fall ist, können die feuchten Marroni in die Pfanne gegeben werden. Wenden Sie die Marroni ab und zu mit einer Holzkelle und lassen Sie sie bei geschlossenem Deckel ca. 10–15 Min. braten.
Das Gerät wird in Betrieb heiss, insbesondere auch im Bereich des Deckelgriffs. Berühren Sie niemals die heisse Oberfläche.

Hinweise
- Es empfiehlt sich, die Marroni in einem isolierenden Behälter nachgaren zu lassen. (z.B. auch Brotkörbchen).
- Benutzen Sie die antihaftbeschichtete Grillplatte, geben Sie ganz wenig Öl bei oder braten Sie zuerst eine Tranche Speck. Wenn zuviel Fett auf die Grillplatte gegeben wird, besteht die Gefahr von Fettspritzern. Das Grillieren von Früchten ist nicht empfehlenswert, da die Früchte durch die aggressive Fruchtsäure sofort ankleben.
- Es ist nicht nötig, die Crêpeplatte einzufetten.

Zubehör

Empfohlenes Zubehör:

- Marronimesser, Art.Nr. 3080.01
- Grill-/Crêpe-/Tortillaplatte, Art.Nr. 0085.01

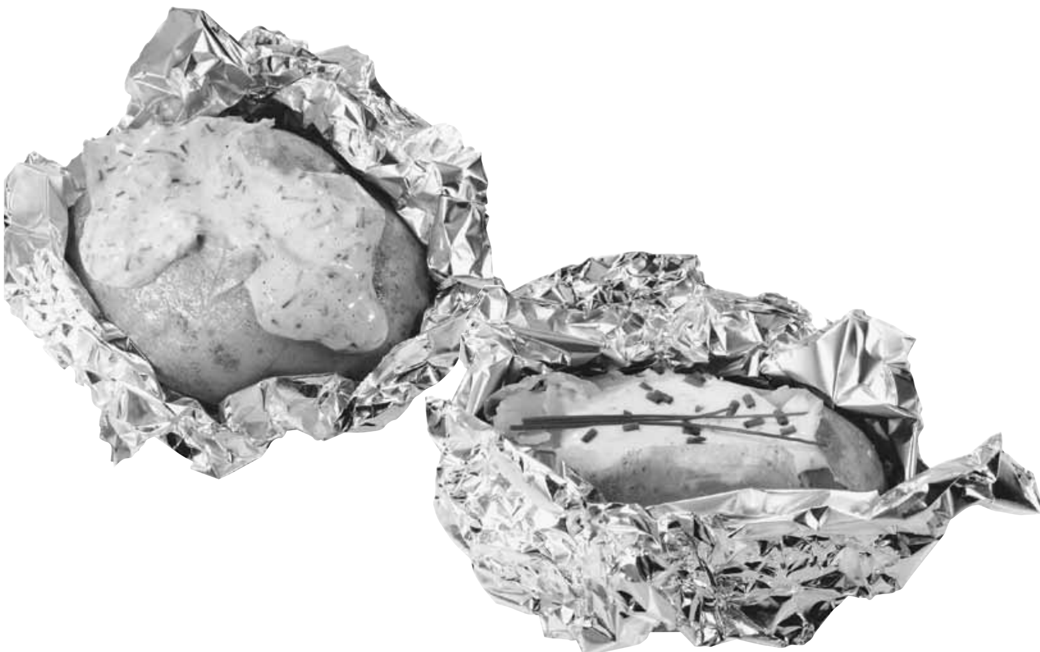


Marroni-Zubereitung

Marroni auf der gewölbten Seite mit einem scharfen Messer oder dem «Pungi» Marroni-Ritzer horizontal einschneiden. Den Marroni-Ofen ca. 5 Minuten vorheizen. Dann die Pfanne mit 500 g Marroni auffüllen. Während des Bratens ein- bis zweimal mit einem Holzspachtel wenden. Die Marroni sind bei geschlossenem Deckel nach ca. 15 Minuten heiss und knusprig. En Guete.

Baked Potatoes-Zubereitung

Kaufen Sie kleinere Kartoffeln ein (z. B. Raclette-Kartoffeln). Waschen und trocknen Sie diese. Wir empfehlen, die Kartoffeln mit Alufolie zu umwickeln. (Die Zubereitung ist auch ohne Folie möglich). Verteilen Sie die Kartoffeln gleichmässig in der Marronipfanne und wenden Sie diese ab und zu. Die Garzeit dauert ca. 20 – 25 Min. Planen Sie anschliessend noch mit der zusätzlichen Grillplatte saftige Würstchen, Koteletts oder Gemüsestreifen zu braten, empfehlen wir Ihnen, die Kartoffeln als Erstes zuzubereiten. In der Alufolie bleiben sie längere Zeit schön warm.



Rezepte zu Baked Potatoes

Kresseschaum-Füllung für Baked Potatoes
Kresseschaum
180 g saurer Halbrahm
1 Teelöffel grobkörniger Senf
1 Knoblauchzehe, gepresst
1/2 Teelöffel Salz
25 g Kresse

Kresseschaum:
Alle Zutaten bis und mit Salz mischen, Kresse beigeben. Bis zum Servieren kühl stellen.

Servieren:
Kartoffeln auf einer Seite kreuzweise einschneiden, leicht auseinanderdrücken, Kresseschaum daraufgeben.

Sour Cream - die beliebte Sauce zu Baked Potatoes
200 g Sauerrahm mit 2 Teelöffel Dijon-Senf, 3 Esslöffel Milch, 1 Bund geschnittenem Schnittlauch, wenig Salz und Pfeffer gut verrühren.

Nach Belieben Meerrettichcrème aus der Tube daruntermischen.

Servieren:
Folie öffnen, Kartoffeln kreuzweise einschneiden. Durch seitliches Drücken Kartoffelinneres etwas aufbrechen und Sour Cream daraufgeben.

Crêpe-Zubereitung/Rezepte

Wie der Franzose seinen Crêpe-Teig macht.
Crêpes sind hauchdünne Omeletten. Sie können Ihr eigenes Rezept verwenden. Wir verraten Ihnen aber das echt französische Crêpe-Teig-Rezept:

150 g Mehl
3 Eier
1 Tasse Milch
1/4 Tasse Wasser

1/2 Teelöffel Salz
3 Esslöffel Butter, zerlassen und abgekühlt, oder Kochbutter

Mehl und Eier in einer Schüssel gut verrühren und nach und nach Milch, Wasser und Salz hinzugeben. Die 3 Esslöffel zerlassener Butter daruntermischen. Der Teig soll die Konsistenz von flüssigem Rahm (Sahne) haben; ist er zu dick, gibt man teelöffelweise kaltes Wasser hinzu. Den Teig eine Stunde ruhen lassen. Diese Teigmenge reicht aus für 12 Crêpes (2–3 Personen), je nach Reichhaltigkeit der Beilagen.

Crêpes für Schlanke
Crêpes sind feine Genüsse für schlankheitsbewusste Leute, die tägliche Abwechslung lieben. Zum Beispiel mit gehackten, gedämpften Champignons füllen oder mit Blattspinat, Spargeln, Crevetten, Quarkcrème, Tomatenragout oder einfach mit Käse bestreuen.

Crêpes für Schlemmer
Wer lieber schlemmt als «schlankt», nimmt‘s mit den Kalorien nicht so genau. Dann mit rassig gewürztem Hackfleisch füllen oder mit gebratenen Speckstreifen, gebratener Leber, geschnetzeltem Fleisch, evtl. mit einer feinen Sauce.

Für süsse Füllungen
Für süsse Füllungen verwenden wir praktisch jede Confitüre, Früchte in kleinen Stücken mit oder ohne Zucker, Glace usw. Für Erwachsene, als Krönung, ein paar Tropfen feinen Likör.

Tortilla Grundrezept

Zutaten für ca. 6 – 8 Stück
175 gr. Weizenmehl, 1 TL Salz und 100 ml lauwarmes Wasser.

Zubereitung
Mehl und Salz in eine Schüssel geben, das Wasser dazugiessen und den Teig am besten mit den Händen kneten, bis ein elastischer, nicht klebriger Teig entsteht. Diesen zugedeckt ruhen lassen. Er kann gut 1⁄2 Tag vorher vorbereitet werden. Je länger er ruhen kann, desto mehr entfaltet sich der Kleber im Mehl. Den Teig in ca. 6 – 8 gleichmässige Portionen teilen. Die runden, dünnen Fladen auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, eventuell mit den Händen ein bisschen ziehen. Sofort auf die Crêpeplatte legen und backen, bis die typischen schwarz-braunen Flecken entstehen. Erste Seite backen, anschliessend wenden und die zweite Seite fertig backen. Wirft der Teig zu grosse Blasen, drückt man ihn mit einer Gabel auf die Crêpeplatte. Auf vorgeheizte Teller legen und mit Zutaten füllen. Essen und geniessen. Viva Mexico!

Tortilla Füllung
Hackfleischsauce, Salat, Hüttenkäse, Rote-Bohnen-Sauce, Crème fraîche, Gouda, Peperoni, Maiskörner, sehr feingeschnittenes Ratatouille, Chili-Sauce, Salsa, gebratene Pouletstückchen – oder was der Gaumen begehrt. Gemüse, Salate und sonstige Beilagen schneidet man in kleine Stücke, da die Tortillas gerollt werden.
Für die Hackfleischsauce gibt es im Handel bereits fertige Würzmischungen mit typischen Gewürzen wie Pfeffer, Pigment, Kreuzkümmel etc., Zwiebeln, Knoblauch, Rotwein und Tomatensauce (Tetra-Packung) gehören in die Sauce. Mindestens 1 Std. kochen, damit die Gewürze sich gut entfalten können. Dazu servieren Sie einen gehaltvollen Rotwein wie Rioja, Cabernet Sauvignon oder Shiraz. Viel Spass mit dem Stöckli-Marroniofen beim «Mexican-Style-Food».

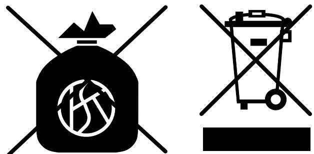
Reinigung und Pflege

Schalten Sie das Gerät aus. Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen (ca. 30 Min.). Reinigen Sie das Gerät, die Pfanne, den Deckel und den Teigverteiler mit einem feuchten Lappen. Die Grillplatte kann zu Reinigungszwecken abgenommen und mit Warmwasser gewaschen werden. Wir raten davon ab, diese im Geschirrspüler oder mit Spülmittel zu reinigen, da sonst die Antihaftbeschichtung in Mitleidenschaft gezogen wird. Arbeiten Sie nicht mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder -gegenständen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser ein und reinigen Sie es ebenfalls nicht im Geschirrspüler.
Hinweis: Auf der beschichteten Grillplatte und in der Pfanne nur Wender, Spachtel, etc. aus Kunststoff oder Holz verwenden. Geräte mit scharfen Kanten vermeiden.

Störungen / Reparaturen
Ziehen Sie bei Störungen oder defektem Gerät sofort den Netzstecker. Bei Beschädigung des Gerätes darf dieses nur von einer Fachperson repariert werden. Für selbstständige Reparaturen wird jede Haftung abgelehnt.

Aufbewahrung
Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!



Design: Herbert Forrer

STÖCKLI
SWITZERLAND

Sommaire

Sincères félicitations!

Vous venez d'acheter un produit Stöckli de qualité à fonctions multiples et nous vous en félicitons vivement. Le four à marrons vous procurera certainement beaucoup de plaisir en l'utilisant.

Veuillez aussi noter les recettes de baked potatoes, crêpes et tortillas que nous avons recueillies spécialement pour vous aux pages 25 à 27. Vous obtenez ainsi de nombreux conseils et des idées de recettes attrayantes pour votre prochaine party.

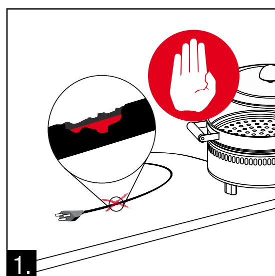
A. & J. Stöckli SA vous souhaite beaucoup de plaisir.

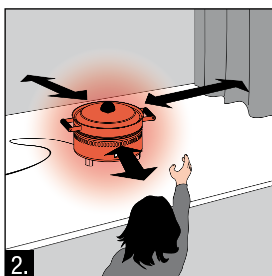


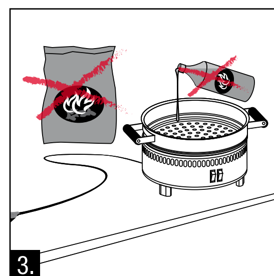
La sécurité avant tout

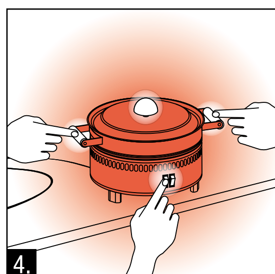
Prière de lire attentivement les consignes de sécurité avant la première utilisation de votre four à marrons Stöckli. Conserver soigneusement le mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte.

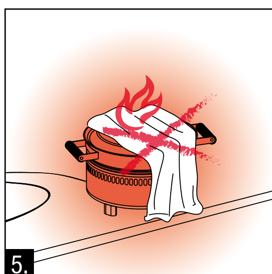


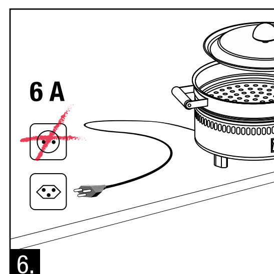


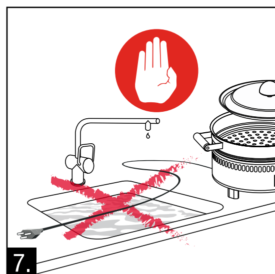


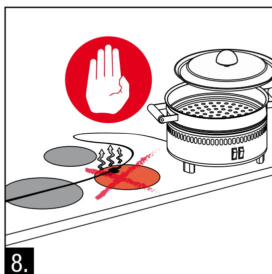


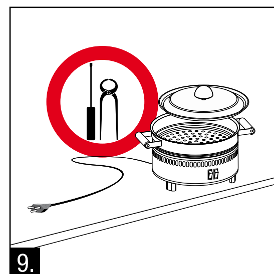










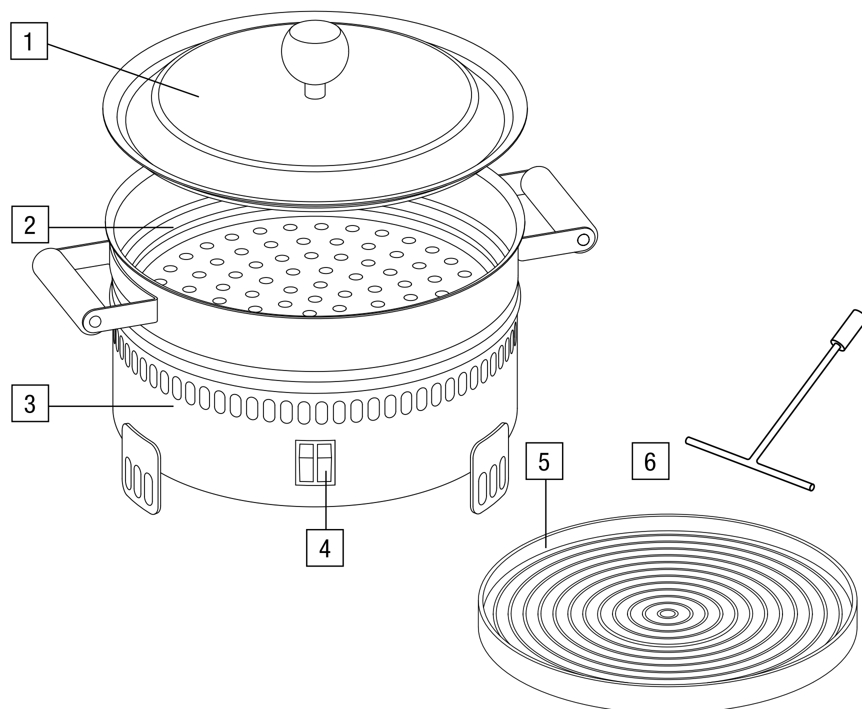


Attention! L'appareil devient chaud – **danger de brûlures!**

- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud.
- Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.). Surveiller les enfants et assurez-vous qu'ils ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur.
- Attention: le charbon de bois ou autres combustibles semblables ne peuvent pas être utilisés avec cet appareil (3.).
- Ne jamais déposer de serviettes ou d'objets semblables sur l'appareil (danger d'incendie!) (5.). Ne jamais toucher les surfaces chauffantes de l'appareil, mais toujours utiliser les poignées (4.). N'utiliser que les accessoires originaux de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utiliser qu'avec une prise de courant mise à la terre (230 V / 50 Hz) et fusible de 6 A (6.)
- Seul un cordon supportant au minimum 6 A doit être utilisé.
- Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer le cordon électrique, mais la fiche.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (7.). L'appareil, ses éléments et la plaque gril ne doivent jamais être lavés dans le lave-vaisselle (risque de court-circuit). Aucun liquide ne doit être versé dans l'appareil (3.) ou sur la plaque à griller ni y être bouilli. Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien à la page 28.
- Veiller à ce que la tension du réseau local corresponde bien aux données indiquées sur la plaquette du type d'appareil.
- Placer le cordon électrique et la rallonge de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Tenir le cordon électrique et l'appareil à bonne distance de supports et autres objets chauds ainsi que d'une flamme (8.).
- Avant le nettoyage, tirer la fiche et laisser l'appareil refroidir assez longtemps.
- En cas de problème ou de défectuosité, débrancher immédiatement l'appareil et le faire réparer par un spécialiste. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même (9.)! En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance.

Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service

1. Couvercle
2. Poêle
3. Partie inférieure du boîtier
4. Interrupteur à 2 positions
5. Plaque à griller/crêpes/tortillas*
6. Répartiteur de pâte*



Fait partie uniquement de l'ensemble de livraison 0085.51, respectivement 0085.52



Four à marrons
art. No 0085.01



Four à marrons complet avec plaque gril/
crêpes/tortillas
art. No 0085.51

Caractéristiques techniques

Tension nominale:	230 V
Puissance nominale:	600 W
Dimensions:	250 x 215 (ø x H)
Poids:	3 kg 3.7 kg (appareil avec plaque à griller/à crêpes/ à tortillas en fonte d'aluminium)
Longueur du câble:	1.80 m
Matériau du boîtier:	Revêtement par poudre de la partie inférieure / réflecteur en acier inoxydable / poêle en acier émaillé / pièces de garnissage en bois (appareil avec plaque à griller/à crêpes/à tortillas en fonte d'aluminium / répartiteur de pâte en acier inoxydable)
Homologation:	CE
Garantie du produit:	2 années

Modifications techniques réservées. Différences de couleur possibles.

Remarques:

Lisez attentivement le mode d'emploi. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes qui ne le connaissent pas ni par des enfants.
Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu. En raison des dangers inhérents, tout usage abusif est strictement déconseillé. Nous vous recommandons de vous abstenir d'utiliser l'appareil dans une pièce abritant des perroquets ou d'autres espèces d'oiseaux. L'appareil peut être utilisé en plein air dans un endroit sec et protégé.
Attention: le charbon de bois ou autres combustibles semblables ne peuvent pas être utilisés avec cet appareil.

Avant la mise en service

Lors de la première utilisation, l'appareil provoque une fumée et une odeur typiqes des chauffages électriques, fumée et odeur qui ne sont plus perceptibles après quelques minutes. **Avant la première utilisation, il est recommandé de chauffeur l'appareil, sur position 1, durant 10 minutes dans un local bien aéré**. Cette fumée et cette odeur sont absolument normales et n'ont aucune influence sur la qualité du produit. La poêle doit être frottée avec un chiffon humide avant le premier emploi et la plaque à griller et le répartiteur de pâte (art. no 0085.51 et 0085.52) doivent être lavés.

Mise en service

Appareil et mode d'emploi
Brancher l'appareil. La position I (puissance réduite, 540 W) est adaptée au fonctionnement avec la plaque gril/crêpes. La position II (puissance totale, 600 W) est adaptée au rôtissage de marrons ou de baked potatoes.
Le temps de préchauffage est d'environ 5 à 10 minutes. Après ce laps de temps, les marrons humides peuvent être mis dans la poêle. Laisser-les cuire à couvert pendant 10 à 15 minutes, en les remuant de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois.
En cours d'utilisation, l'appareil devient chaud, plus particulièrement à proximité de la poignée du couvercle. Ne jamais toucher les surfaces chaudes et, pour transporter l'appareil.

Indications
- Il est recommandé de laisser terminer la cuisson des marrons dans un récipient isolé (p.ex. dans un panier à pain).
- Utiliser la plaque à griller antiadhésive en ajoutant un soupçon d'huile ou en rôtissant d'abord une tranche de lard. Une trop grande adjonction de graisse provoque un risque d'éclaboussures. Il est déconseillé de griller des fruits, car leur acidité agressive les fait s'attacher immédiatement.
- Il est inutile de graisser la plaque à crêpes.

Accessoires

Accessoires recommandés:

■ Couteau à châtaignes, art. No 3080.01
■ Plaque Gril/Crêpes/Tortillas, art. No 0085.01

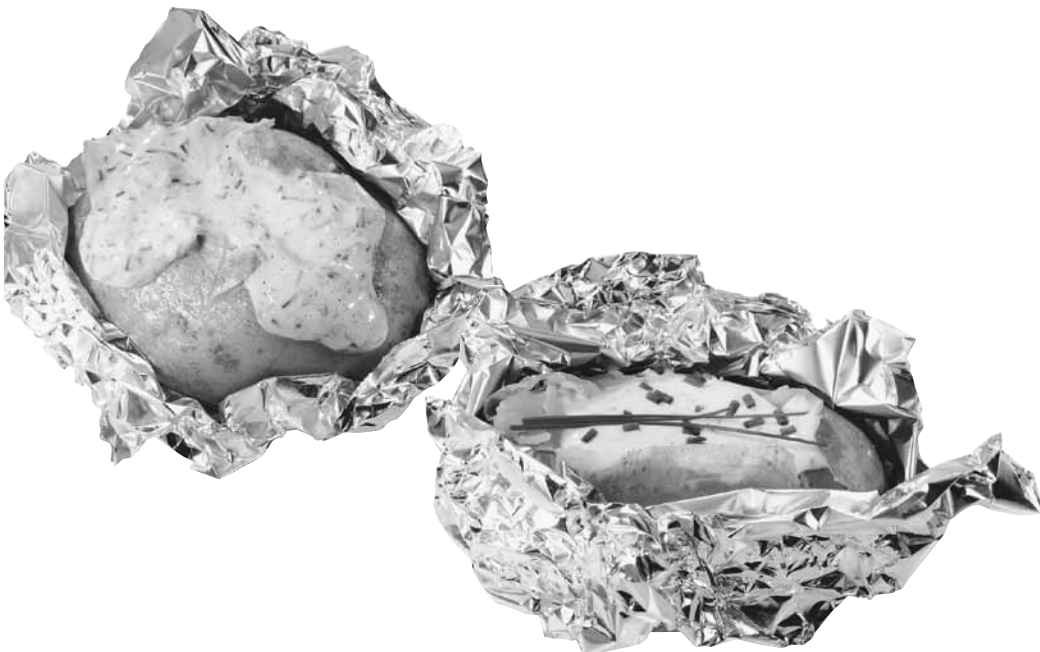


Préparation des marrons

Inciser les marrons du côté bombé avec un couteau bien aiguisé ou avec l'inciseur à marrons «Pungi». Préchauffer le four à marrons pendant environs 5 minutes. Remplir la poêle avec 500 g de marrons. Durant le rôtissage, retourner une à deux fois avec une spatule en bois. Après 15 minutes, couverts, les marrons sont chauds et croquants. Bon appétit.

Préparation de baked potatoes

Achetez des petites pommes de terre (p. ex. pour la raclette). Lavez-les et séchez-les. Nous recommandons d'emballer les pommes de terre dans une feuille d'alu. (La préparation peut également être effectuée sans feuille d'alu.)
Répartissez-les régulièrement sur la casserole à marrons et retournez-les de temps à autre. Le temps de cuisson est d'env. 20 – 25 min. Prévoyez de rôtir ensuite sur la plaque de gril supplémentaire de savoureuses saucisses, côtelettes ou des lamelles de légumes. Nous vous recommandons toutefois de préparer les pommes de terre pour commencer. Celles-ci restent longtemps chaudes dans la feuille d'alu.



Recettes pour intérieur de baked potatoes

Mousse de cresson pour baked potatoes
Mousse de cresson
180 g de demi-crème acidulée
1 c.c. de moutarde à gros grains
1 gousse d'ail pressée
1/2 c.c. de sel
25 g de cresson

Mousse de cresson:
Mélanger tous les ingrédients jusqu'au sel y compris. Ajouter le cresson. Mettre au frais en attendant de servir.

Service:
Entailler les pommes de terre d'un côté en forme de croix, écarter un peu les fentes et répandre la mousse de cresson.

Sour Cream – une sauce très appréciée avec les baked potatoes
Bien mélanger 200 g de crème acidulée avec 2 cuillères à café de moutarde de Dijon, 2 cuillères à soupe de lait, 1 bouquet de ciboulette, un peu de sel et de poivre.

Ajouter de la crème de raifort en tube à volonté.

Service: ouvrir les feuilles d'alu, entailler les pommes de terre en croix, les ouvrir légèrement en pressant sur les côtés, répandre la sour cream.

Préparation pour crêpes

La pâte à crêpes à la française.
Les crêpes sont des omelettes extrêmement fines. Bien entendu, vous pouvez utiliser votre propre recette. Toutefois, nous vous dévoilons, ci-après, la véritable recette de crêpes à la française:

150 g de farine	1/2 cuillère à café de sel
3 œufs	3 cuillères à soupe de beurre, fondu et refroidi ou du beurre de cuisine
1 tasse de lait	
1/4 de tasse d'eau	

Dans une terrine, mélanger la farine et les œufs, incorporer petit à petit le lait, l'eau et le sel. Ajouter le beurre fondu. La pâte doit avoir la consistance de la crème liquide; si elle est trop épaisse, ajouter de l'eau froide, à raison d'une cuillère à café à la fois. Laisser reposer la pâte pendant une heure. Cette quantité de pâte suffit pour 12 crêpes (2 – 3 personnes), selon la richesse des adjonctions.

Des crêpes pour personnes sveltes
Pour les personnes conscientes de leur poids, mais aimant la variété, les crêpes sont un véritable délice. Les farcir, par exemple, avec des champignons hachés et étuvés, ou avec des épinards en branches émincés, des asperges, des crevettes, du séré, des morceaux de tomates étuvées ou simplement parsemées de fromage râpé.

Des crêpes pour ripailleurs
Ceux qui préfèrent faire bombance plutôt que veiller à leur poids ne font pas trop attention aux calories. Farcir les crêpes avec de la viande hachée bien épicée, ou avec des tranches de lard, de foie rôti, de la viande émincée, éventuellement avec une bonne sauce.

Des farces sucrées
Pour les farces sucrées, nous employons pratiquement toutes les sortes de confiture, des fruits en petits morceaux, avec ou sans sucre, de la glace et, comme couronnement pour les adultes, quelques gouttes d'une fine liqueur.

Recette de base de la tortilla

Ingrédients pour 6 à 8 galettes
175 g de farine de blé, 1 c.c. de sel et 100 ml d'eau tiède.

Préparation
Verser la farine et le sel dans un saladier, ajouter l'eau et pétrir la pâte avec les mains jusqu'à obtention d'une masse élastique et non collante. Recouvrir la pâte et la laisser reposer. Elle peut sans autre être préparée 1⁄2 jour à l'avance. Car plus elle repose long-temps, plus le gluten de la farine se développe. Répartir la pâte en 6 à 8 portions égales. Rouler des galettes rondes et minces sur la surface de travail saupoudrée de farine; éventuellement étirer un peu à la main. Puis mettre les galettes sur la plaque à crêpes et les cuire jusqu'à l'apparition des typiques taches brun-noir. Cuire d'abord d'un côté, puis retourner la galette et cuire de l'autre côté. Si des bulles trop importantes apparaissent, on peut les écraser avec une fourchette sur la plaque à crêpes. Déposer les galettes sur des assiettes préchauffées et les remplir avec la garniture. Le régal peut alors commencer. Viva Mexico!

Garniture pour tortillas
Sauce de viande hachée, salade, fromage frais, sauce aux haricots rouges, crème fraîche, gouda, poivrons, grains de maïs, ratatouille coupée très fine, sauce au chili, salsa, morceaux de poulet rôti – ou tout autre délice pour le palais. Il convient de couper les légumes, les salades et autres ingrédients en petits morceaux, car les tortillas sont enroulées.
Pour la sauce à la viande hachée, on trouve dans le commerce des mélanges d'épices typiques (poivre, piment, cumin, etc.). Les sauces sont préparées avec des oignons, de l'ail, du vin rouge et de la sauce tomate (emballage Tetra). Cuire au moins 1 heure pour que les épices puissent développer leur arôme. Avec les tortillas, servez un vin rouge riche comme un Rioja, un Cabernet Sauvignon ou un Shiraz. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à préparer votre «mexican style food» avec le four à marrons Stöckli.

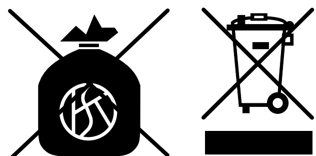
Nettoyage et entretien

Éteindre l'appareil. Retirer la fiche de la prise et laisser refroidir l'appareil (env. 30 min.). Nettoyer l'appareil, la poêle, le couvercle et l'étale-pâte à l'aide d'un chiffon humide. La plaque gril s'enlève pour en faciliter le nettoyage à la main à l'eau chaude. Nous déconseillons donc de la laver en lave-vaisselle ou avec un produit détergent, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser de produits ou d'accessoires de nettoyage agressifs, durs ou abrasifs. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne le mettez jamais dans le lave-vaisselle.
Recommandation: sur le revêtement de la plaque gril et de la poêle n'utiliser que des spatules et cuillères en plastique ou en bois. Éviter tout objet pointu.

Dérangements / Réparations
Lors de dérangement ou de défectuosité de l'appareil, retirer immédiatement la fiche de la prise. Seul un spécialiste est habilité à réparer un appareil endommagé. Nous déclinons toute responsabilité en cas de réparation par un non-spécialiste.

Conservation
Conserver l'appareil dans un endroit sec et inaccessible aux enfants.

Elimination



- Les appareils usagés peuvent être remis au point de vente pour élimination correcte et gratuite.
- Les appareils présentant une défectuosité dange-reuse doivent être éliminés immédiatement et s'assurer qu'ils ne pourront plus être utilisés.
- Ne pas éliminer les appareils avec les ordures ménagères (protection de l'environnement)!



Design: Herbert Forrer

STÖCKLI
SWITZERLAND

Indice

Congratulazioni!

Congratulazioni per l'acquisto di un fornello per caldarroste Stöckli. Ha scelto un prodotto di qualità che Le procurerà molta gioia nella vita quotidiana.

Osservare alle pagine 39-41 le nostre ricette per baked potatoe, crêpe e tortilla, create appositamente per voi e corredate da tanti consigli utili e tante idee originali per il vostro «prossimo party». Buon divertimento!

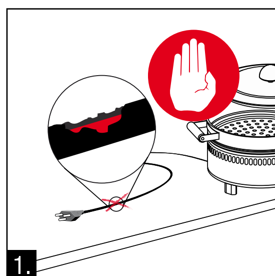
La vostra A. & J. Stöckli AG.

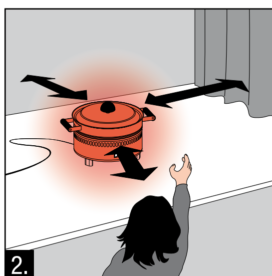


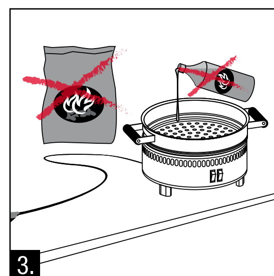
La sicurezza avanti tutto!

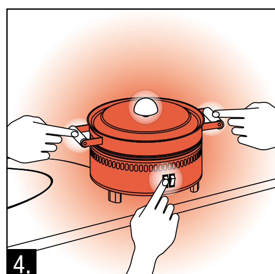
Leggere attentamente le presenti avvertenze di sicurezza prima dell'uso iniziale del fornello per caldarroste Stöckli. Conservare con cura le istruzioni d'uso. Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di uso improprio dell'apparecchio.

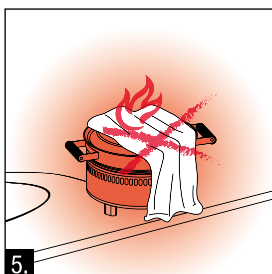


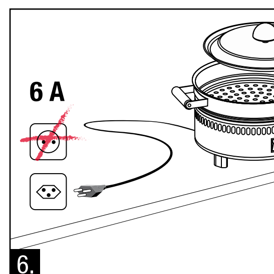

1.


2.

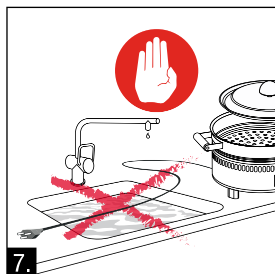

3.

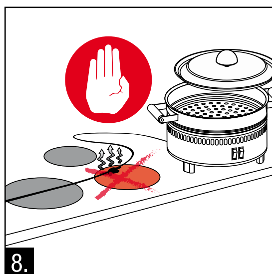

4.

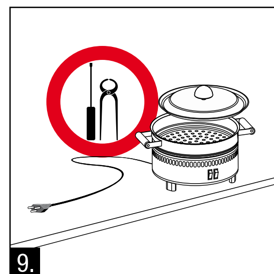

5.



6.


7.


8.

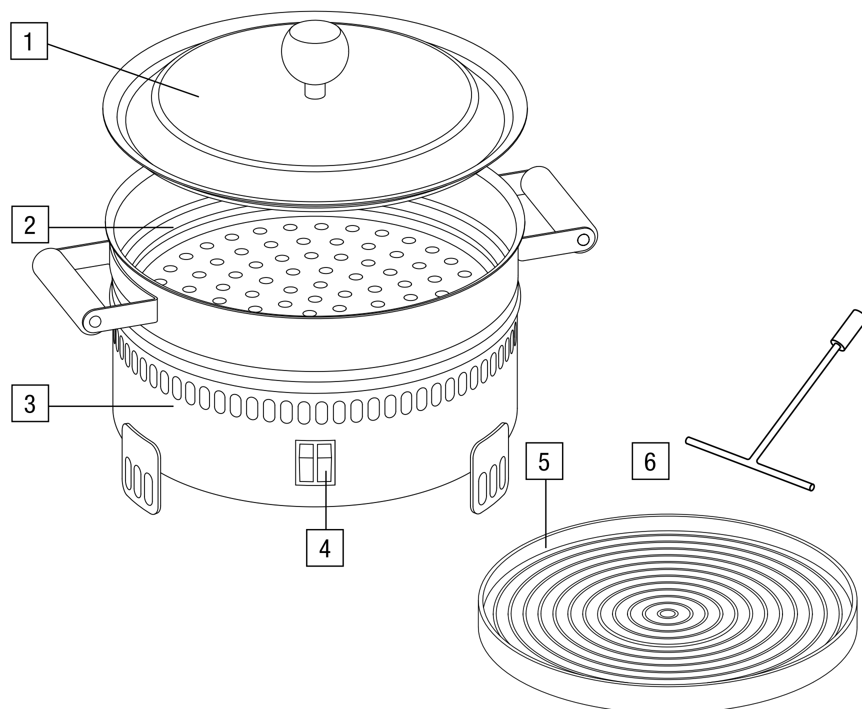

9.

Attenzione! L'apparecchio scotta – **pericolo di ustioni!**

- Non utilizzare mai un apparecchio o un cavo di allacciamento danneggiati (1.). Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione, né spostarlo quando scotta.
- In caso di presenza di bambini adottare la massima prudenza (2.). Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio sopra oggetti sensibili al calore, né nelle vicinanze di quest'ultimi.
- Attenzione: per questo apparecchio non è possibile utilizzare la carbonella o combustibili simili (3.).
- Non mettere mai panni o cose simili sull'apparecchio (pericolo d'incendio!) (5.). Non toccare mai le superfici roventi, ma tenere l'apparecchio sempre per le apposite maniglie (4.). Utilizzare soltanto accessori originali.
- È possibile utilizzare l'apparecchio soltanto con una presa di corrente munita di presa a terra (230 V / 50 Hz) con fusibile di protezione 6 A (6.).
- È possibile utilizzare soltanto cavi di allacciamento con amperaggio minimo di 6 A.
- Non togliere l'allacciamento tirando il cavo, bensì estraendo la spina dalla presa di corrente.
- Per la pulizia non immergere mai la parte inferiore dell'apparecchio nell'acqua (7.). Sia l'apparecchio, che le singole parti e la piastra del grill non possono essere lavati in lavastoviglie (pericolo di cortocircuito!). Nessun tipo di liquido deve penetrare nell'apparecchio (3.) o essere versato sulla piastra del grill o, ancora, essere bollito nel fornello. Osservare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione a pagina 42.
- Badare che la tensione di rete locale corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
- Disporre il cavo di allacciamento e la prolunga in modo tale che nessuno rischi di inciampare.
- Tenere il cavo di alimentazione e l'apparecchio lontano da superfici e oggetti caldi, nonché da fiamme aperte (8.).
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- In caso di guasto o di apparecchio difettoso, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente e fare controllare e riparare l'apparecchio in un negozio specializzato. Non provare in nessun caso a riparare l'apparecchio da sé (9.)! La responsabilità per eventuali danni non viene assunta dal fabbricante in caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte.
- Le persone, inclusi i bambini, che a causa di scemate capacità fisiche, sensoriali e mentali, oppure a causa di inesperienza o di ignoranza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non possono servirsi dell'apparecchio senza la sorveglianza o le istruzioni di una persona responsabile.

Componenti ed elementi di comando principali

1. Coperchio
2. Pentola
3. Corpo parte inferiore
4. Interruttore a 2 scatti
5. Piastra grill/crêpes/tortillas*
6. Distributore di pasta*



**Appartiene solo alle forniture 0085.51 risp. 0085.52*



Fornello per caldarroste
Art.no. 0085.01



Fornello per caldarroste completo
con piastra per grigliate/crêpes/tortillas
Art.no. 0085.51

Dati tecnici

Tensione nominale:	230 V
Potenza nominale:	600 W
Dimensioni:	250 x 215 (ø x A)
Peso:	3 kg 3.7 kg (apparecchio con piastra grill/crespelle/ tortillas, ghisa d'alluminio)
Lunghezza cavo:	1.80 m
Materiale del corpo:	parte inferiore in acciaio rivestito con polvere / riflettore acciaio cromato / pentola acciaio smaltato, guarnizioni in legno (apparecchio con piastra grill/crêpes/tortillas ghisa d'alluminio/distributore pasta acciaio cromato)
Approvazione:	CE
Garanzia sul prodotto:	2 anni

Riservate modifiche tecniche. Differenze possibili nei colori.

Vogliate osservare quanto segue

Leggete attentamente le istruzioni per l'uso. Persone senza conoscenza delle istruzioni d'esercizio come pure bambini non sono autorizzati ad usare l'apparecchio.
Usate l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto. Qualsiasi uso abusivo è severamente proibito causa i pericoli inerenti. L'apparecchio può essere utilizzato all'aperto in luogo asciutto e protetto.
Attenzione: la carbonella o prodotti combustibili simili non possono essere utilizzati per questo apparecchio.

Prima dell'uso iniziale

L'apparecchio, al primo utilizzo, causa un fumo ed un odore tipici per i riscaldamenti elettrici, che in pochi minuti non comunque è più percettibile. **Prima dell'utilizzo dell'apparecchio nuovo, è bene riscaldarlo durante 10 minuti sul livello 1 in un locale ben aerato**. Questo fumo e odore sono normalissimi e non influiscono sulla qualità del prodotto. Prima di adoperare la prima volta la pentola per caldarroste dovreste strofinare l'interno con un panno umido ed eventualmente lavare la piastra grill e il distributore di pasta (art. nr. 0085.51 e 0085.52).

Messa in funzione

Apparecchio e utilizzo dell'apparecchio
Collegate l'apparecchio. Il livello I (potenza ridotta, 540 W) è indicato per il funzionamento con la piastra del grill/crêpes. Il livello II (potenza piena, 600 W) è indicato per la cottura di castagne o baked potatoes. Il tempo di preriscaldamento è di ca. 5–10 min. Non apppena ciò sia avvenuto, le caldarroste umide possono essere versate nella padella. Rivoltate ogni tanto le caldarroste con un mestolo di legno e lasciate che, a coperchio chiuso, cuociano per ca. 10–15 min.
L'apparecchio in funzione si scalda, specialmente nel settore dell'impugnatura del coperchio. Non toccate mai la superficie calda e aspettate di trasportarlo finchè non sia completamente raffreddato.

Avvertenza
- E' raccomandabile lasciar frollare le caldarroste in un recipiente isolante (ad es. anche un cestino per pane).
- Se usate la piastra grill antiaderente, servitevi di pochissimo olio o cuocete prima una fetta di lardo. Adoperando troppo grasso sulla piastra vi è il pericolo di schizzi di grasso. Non conviene arrostire frutti; dato l'acido di frutto aggressivo attaccano subito.
- Non è necessario ungere la piastra per crespelle.

Accessori

Accessori consigliati:

- Coltello per castagne, Art.no. 3080.01
- Piastra per grill/crêpes/tortillas, Art.no. 0085.1

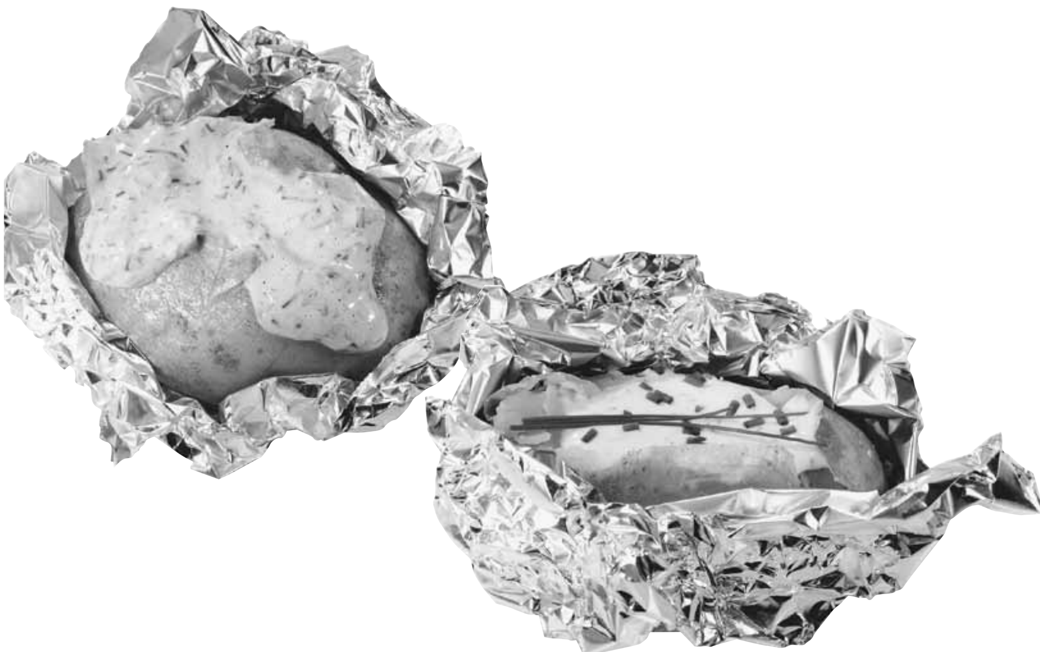


Preparazione delle caldarroste

Le castagne vanno tagliate orizzontalmente dalla parte curva con un coltello tagliente o il «pungi» marroni. Preriscaldare per ca. 5 minuti il fornello. Versare nella pentola 500 g di castagne. Durante la cottura girare da una a due volte con una spatola di legno. Le caldarroste, con coperchio chiuso, dopo 15 minuti sono calde e croccanti. Buon appetito!

Preparazione di baked potatoes con il forno per caldarroste

Acquistate patate piccole (p.es. patate da raclette). Lavatele ed asciugatele. Si consiglia di avvolgere le patate in carta argentata. (Preparazione possibile anche senza carta argentata). Distribuite le patate in modo uniforme nella pentola per caldarroste e giratele di tanto in tanto. Il tempo di cottura è di ca. 20 – 25 min. Se in seguito volete arrostire gustose salsiccette, costolette o verdure tagliate a strisce con la piastra da grill supplementare, vi consigliamo di preparare dapprima le patate. Avvoltolate nella carta argentata rimangono calde più a lungo.



Ricette per il ripieno delle baked potatoes

Farcia con schiuma di crescione
Schiuma di crescione
180 g panna acida semigrassa
1 cucchiaino di senape a grana grossa
1 spicchio d'aglio, pressato
1/2 cucchiaino di sale
25 g al crescione

Schiuma di crescione:
Mescolare tutti gli ingredienti, anche il sale, aggiungere il crescione. Mettere in fresco fino al momento di servire.

Servire:
Intagliare a croce – su un lato – le patate, premerle leggermente per aprirle, versarvi sopra la schiuma al crescione.

Sour Cream – la salsa prediletta per le baked potatoes
Mescolare bene 200 g di panna acida con 2 cucchiaini di senape di Digione, 3 cucchiai di latte, 1 mazzetto di erba cipollina tagliata.

A piacimento, incorporarvi crema di rafano (in tubo).

Per servire: aprire il cartoccio, intagliare a croce le patate – comprimendo lateralmente aprire leggermente l'interno delle patate – versarvi sopra la sour cream.

Preparazione di crêpes

Come i Francesi preparano la loro pasta per crêpes.
Le crêpes sono degli omelette sottilissimi. Potrete seguire la Vostra ricetta. Ma noi Vi svegliamo la vera ricetta francese per la pasta per crêpes:

150 g di farina	1/2 cucchiaino di sale
3 uova	3 cucchiai di burro fuso e raffreddato oppure burro da cucina
1 tazza di latte	
1/4 di tazza di acqua	

Mescolare bene farina e uova in una scodella, aggiungendo man mano latte, acqua e sale. Aggiungere i 3 cucchiai di burro fuso. La pasta deve avere la consistenza di panna liquida; se fosse troppo spessa, aggiungere man mano dell'acqua fredda con un cucchiaino da tè. Lasciar riposare la pasta per un'ora. Questa quantità di pasta è sufficiente per 12 crespelle (2-3 persone), a seconda della quantità di contorni.

Crêpes per persone snelle
Le crespelle sono un godimento per persone che badano alla linea e che amano la varietà. Ad esempio ripiene di champignons tagliati e stufati oppure di foglie di spinacci, asparagi, gamberetti, crema di ricotta, ragout di pomodoro o semplicemente cosparsi di formaggio.

Crêpes per buongustai
Se preferisce l'abbondanza e non bada tanto alle calorie e alla linea. Allora riempire di carne tritata ben pepata oppure con fette di lardo, fegato arrosto, sminuzzato di carne, magari con una squisita salsa.

Per ripieni dolci
Per ripieni dolci usiamo praticamente ogni tipo di marmellata, frutta in piccoli pezzi con o senza zucchero, gelato etc. Per gli adulti, come coronamento, alcune gocce di uno squisito liquore.

Ricetta di base per la tortilla

Ingredienti per 6 – 8 tortillas
175 g di farina di frumento, 1 c.c. di sale e 100 ml d'acqua tiepida.

Preparazione
Versare la farina e il sale in una ciotola, aggiungere l'acqua e lavorare la pasta con le mani fino ad ottenere un impasto elastico e non appiccicoso. Coprire la pasta e lasciarla riposare. È possibile prepararla con 1/2 giornata d'anticipo. Più a lungo può riposare tanto più il glutine della farina si sviluppa. Suddividere l'impasto in ca. 6 – 8 porzioni uguali. Formare dei dischi rotondi e sottili sulla superficie di lavoro infarinata; eventualmente tirare un po' con le mani. Sistemarli subito sulla piastra per crêpes e cuocerli fino all'apparizione delle tipiche macchie marrone-nero. Cuocere da un lato, poi girare la tortilla e cuocerla sull'altro lato. Se compaiono delle bollicine troppo grandi si possono eliminare premendo con una forchetta sulla piastra per crêpes. Sistemare le tortillas su piatti preriscaldati e riempirle con il ripieno. Viva Mexico!

Ripieno per tortillas
Salsa di carne macinata, insalata, cottage cheese, salsa di fagiolini rossi, crème fraîche, gouda, peperoni, grani di mais, ratatouille tagliata molto fine, salsa al chili, pezzetti di pollo arrosto – o altre delizie per il palato. Le verdure, le insalate e gli altri ingredienti vanno tagliati a pezzettini, poiché le tortillas vengono arrotolate.
Per la salsa alla carne macinata, ci sono in commercio miscele di spezie tipiche (pepe, peperoncino, cumino ecc.). Le salse sono preparate con cipolle, aglio, vino rosso e salsa di pomodoro (in confezione tetra-pak). Lasciar cuocere per almeno 1 ora affinché le spezie sviluppino il loro aroma.
Con le tortillas servite un vino rosso ricco come un Rioja, un Cabernet Sauvignon o uno Shiraz. Vi auguriamo molto piacere nel preparare il vostro «mexican style food» con il fornello per caldarroste Stöckli.

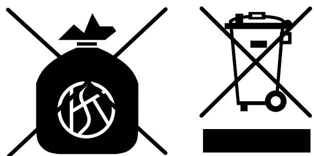
Pulitura e cura

Spegnere l'apparecchio. Togliete la spina dalla presa di corrente et lasciate raffreddare l'apparecchio (ca. 30 min.). Pulite l'apparecchio, la pentola, il coperchio ed il distributore di pasta con uno strofinaccio umido. La piastra grill, a scopo di pulitura, può essere staccata e lavata con acqua calda. Sconsigliamo il lavaggio in lavastoviglie o con un detersivo per stoviglie perché questo potrebbe danneggiare il rivestimento antiadesivo. Non usate detersivi o oggetti aggressivi, duri o abrasivi. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua né lavarlo in lavastoviglie.
Avvertenza: Per la piastra grill e la pentola usate soltanto spatole ecc. di plastica o legno. Evitate arnesi con spigoli taglienti.

Disturbi / Riparazioni
Nel caso di disturbi o apparecchio difettoso togliete subito la spina. Un eventuale difetto dell'apparecchio può essere riparato soltanto da una persona esperta. Si declina ogni responsabilità per riparazioni fatte da sè.

Custodia
Conservate l'apparecchio in un luogo asciutto ed inaccessibile per bambini.

Smaltimento



- Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato.
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati.
- Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente)!



Design: Herbert Forrer

STÖCKLI
SWITZERLAND

Contents

Operating instructions

Congratulations on your purchase of a Stöckli Chestnut Roaster. You have chosen a quality product which should give you much enjoyment in everyday use.

On pages 53-55 you will also find our special baked potato, crêpe and tortilla recipes. They give you some valuable tips and good ideas for your next party. Have fun!

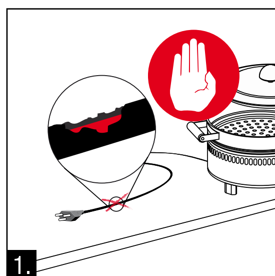
Yours sincerely
A. & J. Stöckli AG

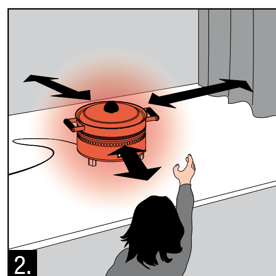


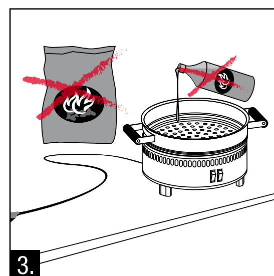
Safety first

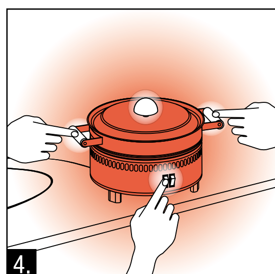
Read the safety advice thoroughly before the first use of your Stöckli Chestnut Roaster. Store the operating instructions carefully. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.

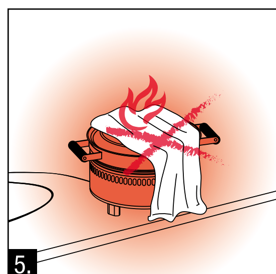


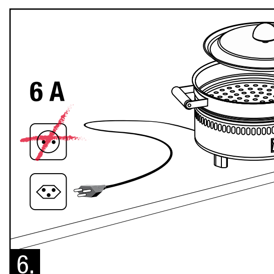


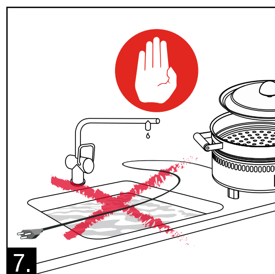


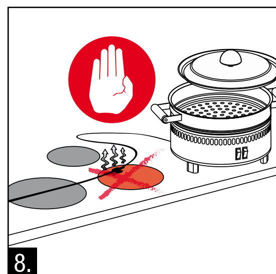


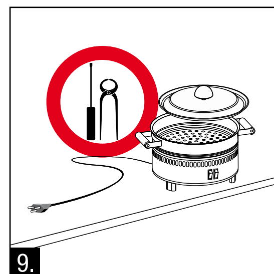










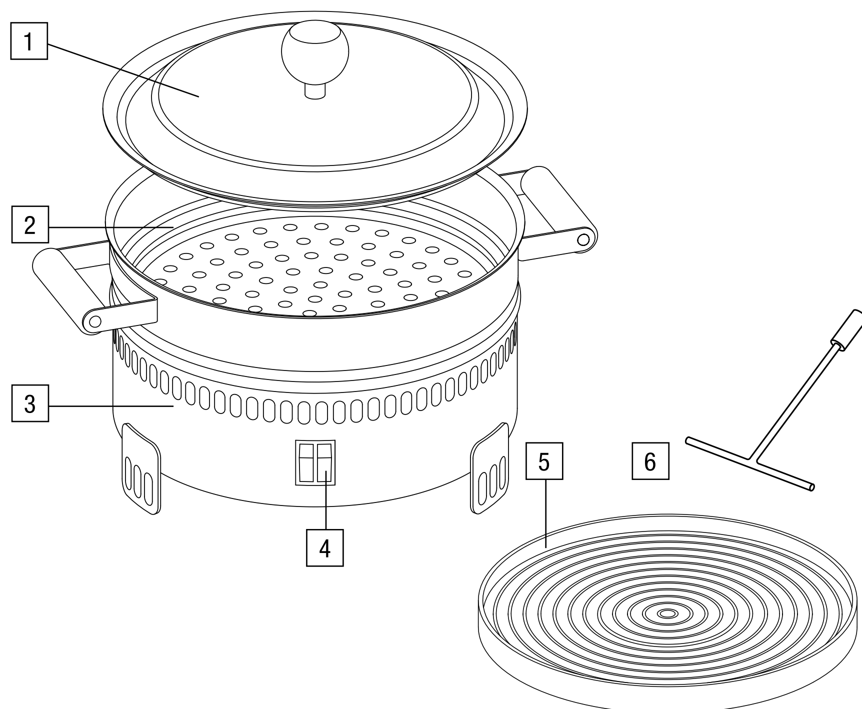


Caution! The appliance becomes hot during use – **there is a risk of burning!**

- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot.
- Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.).Keep children under supervision and make sure they cannot play with the appliance.
- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects.
- Please note: charcoal and similar fuels may not be used for this appliance (3.).
- Do not cover the appliance with cloths of any sort (fire risk!) (5.). Do not touch hot surfaces and only hold on to the handle (4.). Only use original appliance parts.
- The unit must be used with a grounded power supply (230 V / 50 Hz) featuring a 6 A fuse (6.).
- Only use power cables with a minimum current rating of 6 A.
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the lower part of the appliance in water for cleaning (7.). Do not put the appliance, other parts of the roaster and the grill-plate in a dishwasher – danger of short-circuit. Do not pour liquids of any kind into the roaster (3.) or on the grill-plate and do not cook any liquids on the grill-plate. Follow the cleaning and care instructions on page 56.
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and any extension cables in a safe manner, so that nobody can trip over them.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and from naked flames (8.).
- Remove the mains cable from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself (9.)! The manufacturer accepts no liability for damages or injuries arising from non-professional repairs or attempted repair.
- Persons, including children, whose physical, sensory or mental capacities or inexperience or lack of knowledge render them incapable of safely operating this appliance, must not use it without supervision or instruction by a responsible person.

Overview of the appliance and its operational parts

1. Lid
2. Pan
3. Body
4. 2-level switch
5. Grill/Pancake/Tortillas plate*
6. Batter spreader*



**Is only included along with Article No. 0085.51 and 0085.52*



Chestnut Roaster
Part no. 0085.01



Chestnut Roaster complete with grill-/pancake/tortillas plate
Part no. 0085.51

Technical data

Mains voltage:	230 V
Power consumption:	600 W
Dimensions:	250 mm dia. x 215 mm high
Weight:	3 kg 3.7 kg (with cast aluminium grill/pancake/tortillas plate)
Cable length:	1.80 m
Materials:	Base, powder painted steel; reflector, chrome steel; pan, enamelled steel; handles, wood. (Roaster with cast aluminium grill/pancake/tortillas plate: batter spreader, chrome steel)
Qualified to:	CE
Warranty:	2 years from date of purchase.

We reserve the right to make technical changes. Variation in colour possible.

Important information:

Please read these Operating Instructions thoroughly. Persons who have not fully familiarised themselves with these instructions and children should not attempt to use the apparatus.
The manufacturer disclaims all responsibility for any damage or injury caused to any person(s) or property arising from misuse or misapplication of the apparatus or by any departure from the instructions given herein. The appliance can be used outside in a dry and sheltered place.
Please Note: Charcoal and similar fuels may not be used for this appliance.

Before putting into use

The appliance will emit fumes and an odor typical for electric heaters when used the first time; this will no longer be noticeable after a few minutes. **We recommend that you let the appliance heat up at level 1 in a well-ventilated room for ten minutes before using it the first time**. The fumes and odor are completely normal and have no influence on the quality of the product. Before first use, the pan should be wiped over with a damp cloth and before every use the grill-plate and batter spreader (Part No.s 0085.51 and 0085.52) should be washed.

Putting into use

Appliance and appliance operation
Plug in the power plug. Level I (reduced power, 540 W) is suitable for grill and crepe plate operation. Level II (full power, 600 W) is suitable for roasting chestnuts or baking potatoes.
Preheating requires 5–10 minutes after which the chestnuts can be placed in the pan. Spread the chestnuts evenly using a wooden spatula and allow to roast for about 10–15 minutes with the lid on stirring / turning occasionally.
The appliance is likely to become hot in use, especially in the area of the lid handle. Do not touch the hot surface.

Hints & Tips
- It is recommended that the cooked chestnuts be placed in an insulated container such as a bread basket.
- When using the grill-plate it should first be very lightly coated with cooking oil or alternatively a rasher of bacon first grilled. Avoid too much fat or oil as this will create a danger of splashing. The grilling of fruit is not recommended as many fruit acids cause sticking.
- Oiling is not necessary when using the plate for pancakes.

Accessories

Recommended accessories:

- Chestnut knife, part no. 3080.01
- Grill, crepe, and tortilla plate, part no. 0085.01

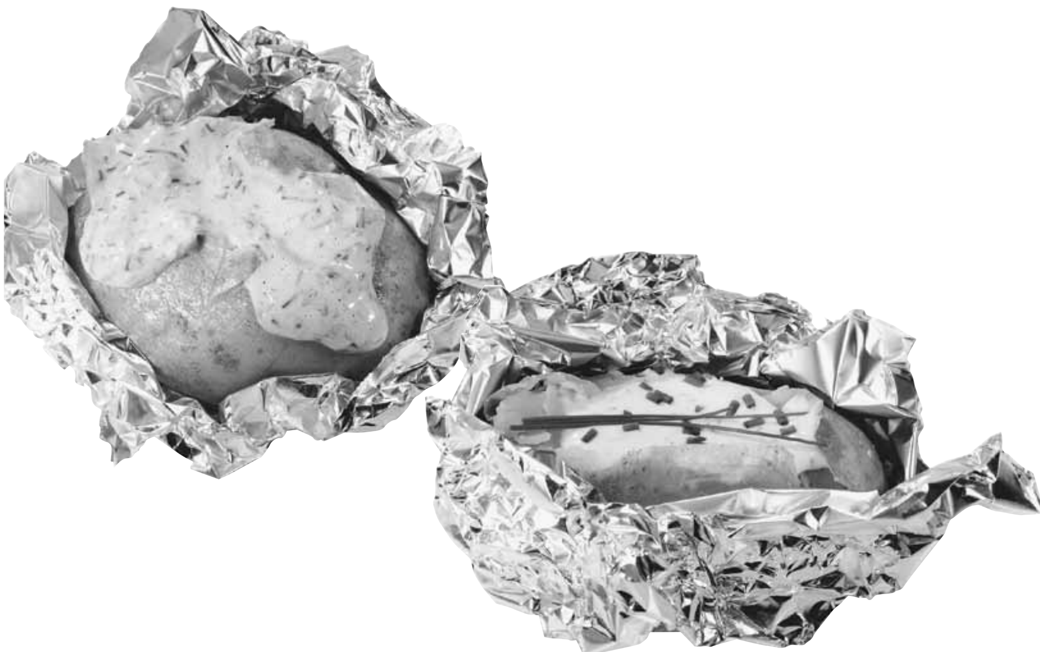


Chestnut Preparation

Slit the chestnuts horizontally on the bowed side using a sharp knife or “Pungi” chestnut slitter. After pre-heating the roaster about 5 minutes place about 500 g of chestnuts in the pan. Turn over once or twice with a wooden spatula while they are cooking. With the lid on, chestnuts will be hot and crisp after about 15 minutes. Bon Appétit!

Baked Potatoes Preparation

Buy smallish potatoes (e.g. raclette potatoes). Wash and dry them. We recommend wrapping the potatoes in aluminium foil. (They can also be baked without using foil). Distribute the potatoes evenly in the chestnut roasting pan and turn them now and again. Cooking time takes approx. 20 – 25 min. If you also plan to roast juicy sausages, chops or slices of vegetables on the additional grill plate, we recommend you to prepare the potatoes first of all. They will stay nice and warm in the aluminium foil for quite a long time.



Recipes for Baked Potatoes

Cress Mousse filling for Baked Potatoes
Cress Mousse
180 g sour half cream
1 Teaspoon mustard seeds
1 Garlic clove, pressed
1/2 Teaspoon Salt
25 g cress

Cress Mousse:
Mix all ingredients except cress together, then add cress. Refrigerate until serving.

Serving:
Open the foil (if used) and slit the potato length-wise on one side but not quite through. Gently open and fill with the mousse.

Sour Cream - the popular sauce for Baked Potatoes
200 g Sour cream
2 Teaspoons Dijon mustard
3 Tablespoons milk
1 Bunch of chives, chopped
A little pepper & salt to taste

Mix the ingredients well together and optionally to taste, mix in a little horse-radish cream.

Serving:
Open the foil (if used) and slit the potato length-wise on one side but not quite through. Gently open and fill with the mousse.

Pancake Recipes

French Crêpes.
We recommend this French batter recipe but you can, of course, use your own.

150g flour	1/2 teaspoon salt
3 eggs	3 desert spoons butter (melted and cooled)
1 cup milk	
1/4 cup water	

Stir the eggs well into the flour and then add the milk, water and salt. Mix in the 3 desert spoons of butter. The batter should have the consistency of cream; if too thick add water teaspoonful at a time. Leave to stand for an hour. The above quantities are for 12 crêpes (2–3 persons).

Pancakes for Slimmers
Crêpes are excellent for those with an eye on their weight. e.g filled with chopped, steamed mushrooms, leaf spinach, asparagus, prawns, ricotta cheese, tomato ragout or simply sprinkled with cheese.

Pancakes for Gourmets
For those who pay less attention to calories fillings can be different e.g. well seasoned minced or chopped meat, roast bacon strips or grilled liver, perhaps with the addition of a suitable sauce.

For Sweet Fillings
For sweet fillings we can use almost any jam, chopped fruit with or without sugar or ice cream. For adults this can be “Crowned” by adding a few drops of liqueur.

Tortilla Basic Recipe

Ingredients for approx. 6 – 8 pancakes
175 gm. Wheat flour, 1 teaspoon salt, 100 ml lukewarm water.

Preparation
Place the flour and salt in a basin, gradually add the water and knead, preferably by hand, until an elastic but not sticky dough is formed. Cover this and leave it to stand. It can be made a good 1/2 day in advance. The longer it can stand the better the dough can develop.
Divide the dough into 6 – 8 equal portions in the form of round, thin cakes. Roll these out on a floured working surface, stretching by hand if necessary. Lay them straight away on the grill-plate and cook until the brown-black spots typical of pancakes are evident. Turn over at once and do the same to the other side. If large bubbles appear during cooking, prick them with a fork on the grill-plate. When cooked, lay them on a pre-heated plate and fill. Eat and enjoy. Viva Mexico!

Tortilla Filling
Minced-meat sauce, salad, cottage cheese, red bean sauce, crème fraîche, gouda, peppers, maize, finely-chopped ratatouille, salsa, fried chicken pieces – or what the pallet desires.
Vegetables, salad and other ingredients must be finely chopped in order that they can be rolled in the Tortillas.
Spice mixes for the minced-meat sauce are available in shops in such flavours as pepper, cumin, pimento, etc. and the sauce should also contain onion, garlic, red wine, and tomato sauce. Cook for at least an hour so that the spices can permeate well. Serve with a full-bodied red wine such as Rioja, Cabernet Sauvignon or Shiraz. Have fun with Mexican Style Food from the Stöckli Chestnut Roaster.

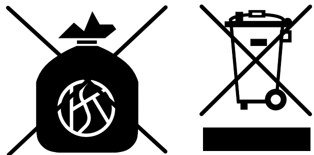
Care and cleaning

Switch off the Roaster. Remove the mains plug from the socket and allow the Roaster to cool (app. 30 min.). Clean the body, pan, lid and batter spreader with a moist cloth. The grill plate can be removed and washed in warm water. You are advised not to clean it in the dishwasher or with detergent to avoid possible damages of the non-stick coating. Do not use aggressive or abrasive cleaning preparations or scourers. NEVER immerse the grill in water, and NEVER put it in the dishwasher.
Advice: On the coated grill plate and the pan use only tools (e.g. spatulas) made of wood or plastic. Sharp or metal tools can damage the coating and are to be avoided.

Faults & Repairs
In the event of a malfunction or fault, remove the mains plug immediately. Repairs should be carried out only by a qualified, professional electrician. All liability is disclaimed for repairs attempted by unqualified persons.

Storage
When not in use the roaster should be kept in a dry environment out of the reach of children.

Disposal



- Obsolete appliances may be returned to the point of purchase for free expert disposal.
- Dispose of units with dangerous defects immediately so that they can no longer be used.
- Do not dispose of unit with your normal household rubbish (to protect the environment)!

Ländervertretungen: Representations nationales: Rappresentanze nei paesi: Regional representatives:

Italia: Macom s.r.l. via Giovanni da Procida No.6 IT-20149 Milano Tel: +39 02 3310 76 56 Fax: +39 02 3310 45 23 email: macoms.r.l.@tiscali.it

Österreich: Mathis Richard BIRD marketing und beratung Anton-Hopfgartner-Strasse 6 AT-6845 Hohenems Tel: +43 55 76 726 25 Fax: +43 55 76 726 25 emall: richard.mathis@vlbg.at

2 JAHRE ANS ANNI YEARS JAAR GARANTIE

Garantie
Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Garantie
Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur.

Garanzia
Per questo apparecchio elettrico, prestiamo una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di vendita. Durante tale tempo, siamo responsabili di tutti i difetti di costruzione e di materiale, sempre che essi non siano da attribuire a colpa dell'utente. Per l'esecuzione di un lavoro di garanzia, va inviata con l'apparecchio anche questo bollo di garanzia. La garanzia ha valore solo con la data e il timbro del venditore.

Warranty
We provide a warranty for 24 months from the date of purchase of this electrical article. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer.



Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet punto di vendita / Timbro Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date de vente Data di vendita Date of purchase	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo del compratore Address of purchaser	

8632 / 04.09

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Sede per la garanzia e le riparazioni per l'UE:
Guarantee and repair address for the E.U.:

Grossmann
Stöckli Service Center
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim

Tel.: +49 (07622) 674 510
Fax.: +49 (07622) 619 00
E-Mail: grossmann-service@t-online.de

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-Mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

STÖCKLI
SWITZERLAND